



Τμήμα Επιστήμης
Τροφίμων & Διατροφής
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



Επιστημονική Ημερίδα Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

με θέμα: «Έρευνα, Καινοτομία και Αειφορία στη Σύγχρονη Παραγωγή Τροφίμων»

Ημερομηνία: Σάββατο 6/12/2025

Χώρος Διεξαγωγής: Αμφιθέατρο Γ' Τμήματος του Τμήματος Δασολογίας, Επιστημών Ξύλου & Σχεδιασμού (Β. Γρίβα 11, Καρδίτσα).

Σύνδεσμος τηλεδιάσκεψης για συμμετοχή μέσω ZOOM: <https://bit.ly/44MZQ6e>

Ωρα	Τίτλος Παρουσίασης	Όνομα Ομιλητή	Φορέας Προέλευσης
9:30 – 9:45	Προσέλευση		
9:45 – 10:00	Έναρξη - Χαιρετισμοί		
10:00-10:20	Παρουσίαση ερευνητικών δράσεων του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας	Ιωάννης Γιαβάσης	Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
10:20 – 10:40	Αποτύπωμα άνθρακα και καλλιέργειες τροφίμων	Δημήτριος Μπιλάλης	Καθηγητής Βιολογικής Γεωργίας, Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών
10:40 – 11:00	Επίδραση του γενοτύπου στα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οσπρίων	Δημήτριος Βλαχοστέργιος	Δ/ντής Ερευνών Ινστιτούτου Βιομηχανικών & Κτηνοτροφικών Φυτών, ΕΛΓΟ-Δήμητρα
11:00 – 11:20	Βιώσιμη Παραγωγή Σκληρού Σίτου - Case study της εταιρίας Barilla	Θεοχαρίδης Κωνσταντίνος	Διευθυντής – Υπεύθυνος Πρώτων Υλών Barilla Hellas
11:20 – 11:40	Από το αμπέλι στο ποτήρι: καινοτόμες πρακτικές και αειφορία στην παραγωγή βιολογικών και φυσικών κρασιών	Αφροδίτη Τούσια	Βιολογικοί Αμπελώνες Κοντοζήση
11:40 - 12:00	Διάλειμμα για καφέ		
12:00 – 12:20	Οι σύγχρονες προκλήσεις στην παραγωγή τροφίμων και διατροφή. Ο ρόλος της έρευνας και της καινοτομίας στη διαχείριση τους	Ρόδιος Γαμβρός	Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων
12:20 – 12:40	Οι προκλήσεις του μέλλοντος στην παραγωγή γαλακτοκομικών προϊόντων	Χρήστος Αποστολόπουλος	Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Γαλακτοκομικών Προϊόντων
12:40 – 13:00	Σύγχρονες Τάσεις και Καινοτόμες Προσεγγίσεις στην Ανάπτυξη Υποκατάστατων Γαλακτοκομικών Προϊόντων (Vegan)	Θωμάς Μοσχάκης	Τμήμα Γεωπονίας ΑΠΘ, Τομέας Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων
13:00 – 13:20	Βελτιστοποίηση και αξιολόγηση βιώσιμων τεχνολογιών στην επεξεργασία τροφίμων: ερευνητικές μελέτες στα πλαίσια του προγράμματος TRANSIT	Βασίλειος Βαλδραμίδης	Τμήμα Χημείας, ΕΚΠΑ
13:20 – 13:40	Ερευνώντας την τεχνολογία των υπερηχητικών υγραντήρων (ξηρή ομίχλη) στην παραγωγή προϊόντων ζύμης	Ελένη Μακρή	Διευθύντρια Τεχνολογικού Κέντρου Mondelez
13:40-14:00	Βιοδιασπώμενα-εδώδιμα υλικά και ευφυής συσκευασία για την αειφορική διαχείριση της αλυσίδας αξίας των τροφίμων	Ιωάννης Μποζιάρης	Τμήμα Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Θεσσαλίας
14:00 – 14:30	Συζήτηση – Συμπεράσματα – Κλείσιμο Ημερίδας		